

La pagina dell'agricoltore friulano

Esposizione a Cormons del bestiame d'allevamento e da macello

Il giorno 25 corrente sarà tenuta in Cormons sul Foro Boario una esposizione di bestiame di allevamento e da macello. Le iscrizioni alla esposizione saranno raccolte dallo apposito Comitato esecutivo (sede presso il Municipio).

Gli animali dovranno essere presentati non più tardi delle ore 8 antimeridiane del giorno 25 giugno e dovranno rimanere nel luogo della mostra dalle ore 8 fino ad un'ora dopo la proclamazione dei premi.

La Giuria sarà composta di tre membri, il cui giudizio è inappellabile.

Verranno assegnati premi in danaro, medaglie e diplomi.

Le categorie di bestiame ammesse alla esposizione sono le seguenti:

Giovenche da sei a dodici mesi — 1) Premio di lire 100, medaglia e diploma; 2) premio di lire 80 medaglia e diploma; 3) premio di lire 50 medaglia e diploma.

Giovenche da dodici a ventiquattro mesi — 1) premio di lire 150 e medaglia; 2) premio di lire 100 e medaglia; 3) premio di lire 50 e medaglia.

Categorie giovenche d'allevamento della razza pezzata rossa friulana — 1) premio di lire 100 e medaglia; 2) premio di lire 80 e medaglia; 3) premio di lire 50 e medaglia.

Bestiame da macello — Unico premio di lire 100 all'allevatore che presenterà il gruppo più numeroso di bovini.

Unico premio di lire 100 al commerciante che presenterà il gruppo più numeroso di bovini.

Maiali — Unico premio di lire 50 all'allevatore che presenterà il gruppo più numeroso di lattinzoli.

Gli animali saranno rigorosamente custoditi dagli stessi proprietari o da persone di loro fiducia. Il Comitato non assume nessuna responsabilità per gli incidenti che potrebbero accadere, sia agli animali, sia alle persone.

Gli animali, finché non vi è avvenuta la assegnazione dei premi, dovranno essere spogliati di qualsiasi ornamento o altro segno che possa rilevare la proprietà.

Non saranno ammessi al luogo della mostra gli animali malati o sospetti di malattia, quelli sporchi e quelli insufficientemente custoditi.

Per essere condotti al Concorso gli animali soggiaceranno alle vigenti disposizioni di polizia veterinaria.

Spetta alla Giuria formare la graduatoria dei soggetti esaminati, attenendosi strettamente al programma. Essa potrà tuttavia porre nella distribuzione dei premi quelle modifiche che crederà opportune, come pure la assegnazione di un maggior numero di premi nelle categorie meglio rappresentate, togliendoli da quelle ove i soggetti meritevoli facessero difetto.

Il pagamento dei premi in danaro e la distribuzione delle medaglie e dei diplomi si effettueranno subito dopo la chiusura del concorso.

Mostra ed assaggio di vini alla Fiera di Cormons

Il Comitato della annuale Fiera di San Giovanni in Cormons allestirà anche quest'anno (oltre al rimanente ricco programma: rassegna bovina mandamentale, manifestazioni sportive varie, pesca di beneficenza, trattenimenti pubblici ecc.) e con le medesime modalità adottate nell'anno 1929, una Mostra di vini con premiazione dei migliori espositi.

Sulla base dei risultati pratici ottenuti nel 1929, il programma si compendia come segue:

Mostra dei vini con assaggio. — A) Il Comitato potrà a disposizione dei produttori nel giorno 21 giugno degli appositi chioschi o locai per la esposizione dei loro prodotti e degli eventuali mezzi pubblicitari, verso corrispondenza anticipata di un canone proporzionato allo spazio occupato.

B) In detti chioschi avrà pure luogo l'assaggio dei vini da parte del pubblico nelle ore che verranno in seguito fissate. Gli espositori non potranno dar inizio all'assaggio ove non siano muniti della ricevuta del pagamento del dazio consumo. La parte del Comitato sarà disposta per una scrupolosa sorveglianza dei chioschi prima e dopo la mostra.

Assaggio da parte della Giuria. — A) nel giorno di domenica 21 giugno si radunerà una apposita giuria nella sala dell'ex consiglio comunale per l'assaggio dei campioni di vino.

Le categorie ammesse sono le seguenti:

I. categoria: Vini comuni e da pasto bianchi. — II. categoria: Vini comuni da pasto rossi. — III. categoria: Vini fini bianchi. — IV. categoria: Vini fini rossi. — V. categoria: Vini appassiti. — VI. categoria: Acquaviti di vinacce di uve e d'altri frutti.

Detti campioni dovranno pervenire al Comitato (Sede presso il Municipio) entro le ore 12 del giorno 20 giugno. Il Comitato curerà la buona conservazione dei campioni d'assaggio, garantendo che questi saranno presentati poi alla giuria senza che da alcun segno se ne possa arguire la loro provenienza.

Per ogni categoria di vino si dovranno presentare due identici campioni in bottiglie o fiaschi di qualsiasi formato.

B) Nel giorno 25 giugno, sulla

basse delle indicazioni della giuria avrà luogo la consegna dei diplomi e delle medaglie ai premiati alla presenza delle autorità che qui converranno in detto giorno. Per ogni categoria sono assegnati:

Un primo premio: diploma con medaglia vermicello. — Un secondo premio: diploma con medaglia d'argento. — Un terzo premio: diploma con medaglia di bronzo. Diploma di presenza a tutti gli espositori.

I prezzi dei bozzoli

La Federazione Provinciale Agricoltori ci comunica:

Il bollettino di informazioni della Federazione Cooperativa Bozzoli del 10 giugno u. s., riporta i seguenti dati sul prezzo dei bozzoli.

Il primo mercato giapponese dei bozzoli vivi, quello di Numazu, ebbe luogo il 21 u. s.; furono venduti Mg. 257 di bozzoli gialli e Kg. 253 di bianchi, ai seguenti prezzi:

Bianchi massimo 6,61, minimo 6,56, medio 6,58; gialli massimo 7,11, minimo 5,31, medio 6,38.

Riguardo al mercato bozzoli in Italia si conoscono già alcuni affari: sul mercato di Lomigo il 9 corrente sono stati contrattati Kg. 900 a L. 4,20.

A Colonia Veneta il 10 giugno Kg. 1497 a L. 4,165 di media.

Due grosse partite del Veneto, per complessivi Kg. 60-65.000 sono stati venduti per un minimo di L. 5 e con riferimento al prezzo della seta fino a settembre.

Altre notizie, pervenute dal Cremonese segnalano contrattazioni sulla Base di un minimo di L. 5.

Si eseguirà ad epoca opportuna una leggera zappatura e rin-

re a seminare, nei terreni occupati a cereali vermicelli (frumento, segale, avena) delle nuove piante, dobbiamo fare un esame e dobbiamo vedere se convenga sostituire con altre coltivazioni quella del «cinquantino» che su larga scala ancor oggi viene effettuata.

Nella zona di Gemona, per esempio, alcuni anni fa venne iniziata la coltivazione di fagioli per venditeli allo stato fresco, fagioli che vennero seminati a pieno campo dopo il frumento. L'uso del raccolto è sicuro ed abbondante.

Ma oltre a questa coltura, che tutti conoscono, si può coltivare il «Cavolfiore primaticcio di Toscana».

La coltivazione di questa ottima pianta da ortaggio di grande coltura, non richiede cure particolari.

La semina si deve fare verso la fine di maggio, in semenzaio, adoperando circa 2 grammi di seme per metro quadrato.

Il trapianto si fa dopo che il terreno è stato ben preparato (aratura, concimazione istamica e chimica), mettendo le piantine a file distanti 80-90 cm. e a 60-70 cm. sulla fila.

Conferenza del dott. Miniscalco

al Dopolavoro di Aquileia

Nella sala del Dopolavoro di Aquileia, il dott. Miniscalco della Cattolica Ambulante di Agricoltura di Cervignano tenne una ottima conferenza di carattere enologico.

Erano presenti il Podestà signor Antonio Flori, il fiduciario dell'O. N. B. dott. Carmelo Druini, altre autorità nonché un gruppo di produttori. Il dott. Miniscalco parlò dei vini, della loro conservazione, delle malattie e delle cure necessarie per ottenere un buon prodotto.

Fecce un raffronto fra la produzione locale e quella di altre regioni, e concludendo dichiarando abbastanza soddisfacenti le condizioni del commercio locale dove, quantunque le richieste siano meno numerose degli anni scorsi, non ci si trova affatto male.

Molto opportunamente osservò che per ottenere un facile smercio ed a buone condizioni, sarebbe necessario creare il vino «tipo» come si è saputo fare altrove e a ciò si potrebbe giungere specialmente con la costituzione delle Cantine Sociali che se in un primo tempo lasciano dubbio, si isolati scettici che alle innovazioni credono poco, non mancherebbero però in seguito, ed a sperimentazione effettuata, a raccogliere la simpatia di tutti i produttori.

Il dott. Miniscalco espresse fiducia che si possa anche procedere, sia pure a titolo di esperimento, alla costituzione di una prima cantina sociale, se ben diretta e sorvegliata, potrebbe non dare quei frutti che tutti i produttori si attendono.

L'argomento era oltremodo interessante, specialmente per coloro che accudiscono alla vinificazione e sarebbe da augurarsi che conferenze, o, meglio dire, lezioni del genere, di carattere agrario, fossero tenute di quando in quando, perché l'agricoltore, non solo qui, ma in tutti i Paesi del mondo, è un po' troppo tradizionalista, in fatto di coltivazione e molte volte per seguire quella benedetta tradizione dei padri e dei nonni, non riesce ad ottenere quel prodotto qualitativo e quantitativo che invece possono vantare coloro che accettano i consigli della moderna scienza agraria.

Alla fine della bella conferenza il dott. Miniscalco fu vivamente complimentato dal Podestà e da altri ed applaudito da tutti i presenti.

Seconda coltura nei terreni irrigui

Nella nostra Provincia sono andate estendendosi le zone irrigue. Pålto ed il medio Friuli possiede una buona rete di canali che permettono d'irrigare razionalmente una elevata superficie di terreno. In questi giorni conviene ora dare alla coltivazione un indirizzo più rispondente alle condizioni derivanti dal fatto di aver la possibilità di irrigare.

Ormai i dubbi e le incertezze sul fatto dell'utilizzazione dell'acqua sono stati superati, e gli agricoltori hanno potuto già apprezzare e constatare con i loro occhi i vantaggi che ne derivano dalla somministrazione dell'acqua ai terreni.

Ora che stiamo avvicinandosi al momento in cui si deve pensa-

re a seminare, nei terreni occupati a cereali vermicelli (frumento, segale, avena) delle nuove piante, dobbiamo fare un esame e dobbiamo vedere se convenga sostituire con altre coltivazioni quella del «cinquantino» che su larga scala ancor oggi viene effettuata.

Nella zona di Gemona, per esempio, alcuni anni fa venne iniziata la coltivazione di fagioli per venditeli allo stato fresco, fagioli che vennero seminati a pieno campo dopo il frumento. L'uso del raccolto è sicuro ed abbondante.

Ma oltre a questa coltura, che tutti conoscono, si può coltivare il «Cavolfiore primaticcio di Toscana».

La coltivazione di questa ottima pianta da ortaggio di grande coltura, non richiede cure particolari.

La semina si deve fare verso la fine di maggio, in semenzaio, adoperando circa 2 grammi di seme per metro quadrato.

Il trapianto si fa dopo che il terreno è stato ben preparato (aratura, concimazione istamica e chimica), mettendo le piantine a file distanti 80-90 cm. e a 60-70 cm. sulla fila.

Si eseguirà ad epoca opportuna una leggera zappatura e rin-

calzatura. La raccolta si inizierà a metà ottobre e continua fino a tutto novembre.

Per ogni campo friulano si possono raccogliere circa 3500 teste commerciabili.

Come sottoprodotto si ottengono foglie ottime per somministrare ai bovini, suini ecc.

Il cavolfiore può venir bene anche nei terreni non frugiferi, ma potendo bagnare la terra, si ha maggior sicurezza del raccolto, e si ottengono «teste» più grosse e di conseguente maggior valore commerciale.

Chi avesse bisogno di foraggio, coltivi il «Mais da foraggio». Si prepara il terreno come per il cavolfiore di Toscana. Per la semina di un campo friulano si adoperano da 50 a 60 chilogrammi di seme. Quando le piantine hanno raggiunto i 20-25 cm. a convengono somministrare chilogrammi 20-25 di solfato ammonico per campo friulano.

La raccolta si può fare dopo 70-80 giorni dalla semina. La produzione è altissima potendo raggiungere anche i 150-200 q.li di foraggio verde per campo friulano.

Nei terreni irrigui il mais da foraggio dà sicuri risultati.

Il mais Caraga è quello più indicato per forti produzioni.

U. B.

L'attività agricola dell'Eritrea

L'Agenzia Le Colonie riceve da Asmara il consueto rapporto mensile intorno alla situazione agricola dell'Eritrea. L'andamento della stagione durante i mesi di marzo e aprile, è stato nel suo complesso favorevole alle coltivazioni in atto è proprio ai lavori preparatori in via di esecuzione sull'altipiano occidentale.

Sull'altipiano, mentre seguitano i lavori preparatori per le semine di giugno - luglio, sono state iniziate semine di dagussà, di durra e di taff. Nel centro ove la coltivazione della dura ottenne una maggiore estensione sono state tenute riunioni di coltivatori per istruirli sui mezzi di lotta contro il carbone di detto cereale.

Contemporaneamente è stato distribuito il solfato di rame occorrente per i trattamenti. Nella zona di rimboscimento di Bat Ghirghis o nella zona di rispetto dei laghi artificiali di Belesa sono state aperte le buche per la messa a dimora di circa 100.000 piantine di eucaliptus prodotte dai vivai governativi. Parecchie migliaia di piantine sono state riservate per essere messe a dimora nei villaggi indigeni e presso gli accampamenti militari.

Presso il Commissariato del con-

fin meridionale (Adi Ugri) è stata istituita una Sezione dell'ufficio agrario per la assistenza ai coltivatori e per tutte le indagini dirette ad una miglior conoscenza dell'ambiente. Nel bassopiano orientale è nelle Pendici Orientali è stato già effettuato il raccolto e si calcola che a Damot, Matcalabet - Saharguma sono stati raccolti circa 80 mila quintali di granoturco. Nelle zone più o-

levale il raccolto è ancora in corso.

Le piantagioni di caffè sono ovunque in floridissime condizioni. Sono in corso i lavori per la preparazione dei terreni per le nuove semine. Anche presso la Residenza di Barenti è stata istituita una sezione dell'Ufficio Agrario.

Mercati di Udine

Frutta e verdura

(Piazza Venerio)

Prezzi per quintale: Mela da L. 100 a 500 — Pichi da 250 a 300 — Noci da 250 a 380 — Prugne da 250 a 400 — Nocciole da 480 a 500 — Aranci da 150 a 250 — Ciliegie da 140 a 250 — Limoni da 8 a 12 al cento — Datteri da 170 a 280 — Arachidi da 220 a 250 — Carciofi da 8 a 10 al cento — Verzottini da 20 a 35 — Fagiolini da 150 a 250 — Fagioli da 100 a 160 — Patate da 40 a 80 — Cipolle da 50 a 60 — Insalata da 20 a 50 — Aglio da 150 a 250 — Spinaci da 40 a 80 — Radicchio da 40 a 100 — Piselli da 80 a 120 — Asparagi da 160 a 190 — Pomodoro da 180 a 290 — Zucche da 120 a 190 — Barbabietole da 20 a 50.

(Piazza Mercato Nuovo)

Prezzi per chilogramma: Mele da L. 1,40 a 7 — Fichi da 3,10 a 4,70 — Prugne da 3,10 a 5 — Nocciole da 5,80 a 8 — Aranci da 2,10 a 3,50 — Ciliegie da 1,80 a 3,30 — Limoni da 0,10 a 0,25 — Uno — Verzottini da 0,25 a 0,45 — Fagiolini da 2,90 a 3,20 — Patate da 0,50 a 1 — Cipolle da 0,60 a 0,80 — Insalata da 0,40 a 1,30 — Aglio da 1,90 a 3 — Spiccioli da 0,50 a 1 — Radicchio da 0,50 a 1,30 — Piselli da 1 a 1,60 — Asparagi da 1,50 a 2,40 — Pomodoro da 2,50 a 1,20 — Zucche da 1,60 a 2,10 — Barbabietole da 1 a 60.

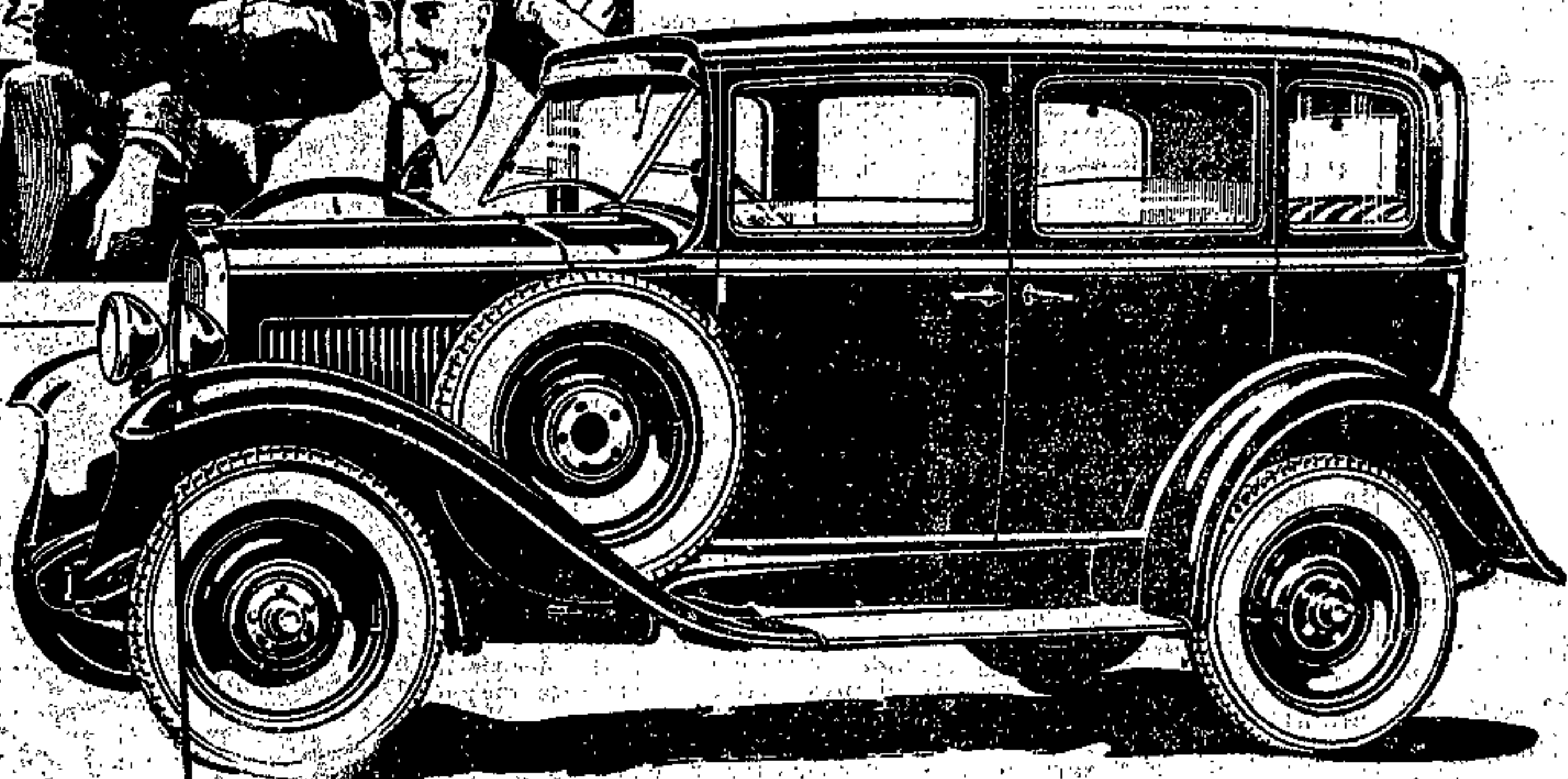
Cereali

(Piazza XX Settembre)

Prezzi per quintale: Frumento da L. 107 a 100 — Granoturco giallo da 46 a 48 — Granoturco bianco da 43 a 45 — Cinquantini da 45 a 46 — Segala da 62 a 69 — Avena da 62 a 65 — Orzo da 64 a 66.

Fiere e mercati bovini della settimana

Lunedì 15: Azzano X, Basiliano, Maniago, Palmanova, Rivignano, Tolmezzo, Spilimbergo, Tarcento, Martedì 16: Codroipo, Mercoledì 17: Latisana, S. Daniele del Friuli, Tricesimo, Giovedì 18: Sacile, Udine, Sabato 20: Pordenone.



Ecco risolto il vostro problema!

un'automobile che concilia l'economia della vettura piccola con la comodità della vettura grande.

In una felice sintesi costruttiva, col motore della universale 514 e una carrozzeria di capacità uguale a quella della 522/c, la Fiat ha creato questa nuova vettura utilitaria, che costa poco, consuma poco, paga la tassa minore, porta comodissime 5 persone.

FIAT 5/15

Prezzo unico
L. 23.500

Carrozzeria unica

Perla 4 porte 5 posti

Con 12 valvole, 1200 cc., 100 km/h, 120 km/h, 120 km/h

Freni idraulici - Telaio abbassato - Larga carreggiata - Suspensioni a molla a torsione - Velocità oltre 75 km. all'ora - Consumo 12-13 litri per 100 km. - Tassa L. 76

Partito Nazionale Fascista
Federazione Provinciale Friulana
Costituzione dell'Ente opere assistenziali

(continued from page 6)

